

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия №7

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 14 марта 2024 г.

Я, Ершенико Мария Аркадьевна,
провела проверку по организации питания (завтрак, обед - нужное подчеркнуть) в
школьной столовой для обучающихся.

В

меню: котлеты молочная с рисом с маком
булеш-брок с мясом и сыром, каб. начиненный
рыб с сахаром.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, температура подаваемых блюд.

В результате проверки установлено:

- ✓ - блюда соответствуют утвержденному меню,
- ✓ - температура подаваемых блюд соответствует нормам СанПин.
- ✓ - сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
- ✓ - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) удовлетворительное.
- ✓ - состояние обеденной мебели и столовой посуды удовлетворительное.
- ✓ - наличие салфеток имеется
- ✓ - имеется информационный стенд с размещенным 10-дневным меню и меню на 14 марта .2024 г.
- ✓ - при входе в столовую все дети моют руки.
- ✓ - блюда своевременно приготовлены и реализованы в срок.

Рекомендации:

Все очень хорошо!

Ершенико М.А. Вруч.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14 марта 2025г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ерменко М. А. ЕМ -

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учёта возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	✓
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	✓
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет.	✓
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	✓
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	✓
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

18. Марта 2025. Ерменко М. А. *Ерм*